

「添加物由来の推定摂取量」の色分け：Munro（1996）による Cramer 構造分類の各クラスのばく露閾値（TTC値）と仮定

Cramer 構造分類	クラス I	クラス II	クラス III
TTC 値（体重60 kgで換算）	30 ug/kg体重/日以下	9.0 ug/kg体重/日以下	1.5 ug/kg体重/日以下

						摂取量推計（添加物由来）					NOAEL		LOAEL		評価		
No	名称	評価要請の経緯	発行年	評価対象（評価結果の答申に名称が記載されているもの）	使用目的	摂取量推計の対象	摂取量推計の考え方（☆：食品中残留値と食品摂取量を乗じて推計）	食品中残留値の設定の仕方	食品中残留濃度	添加物由来の推定摂取量（mg/kg体重/日）	NOAEL（mg/kg体重/日）	備考	LOAEL（mg/kg体重/日）	備考	マージン（評価書で明記されているもの）	ADI（mg/kg体重/日）	備考
1	亜塩素酸ナトリウム	使用基準改正（対象食品にかずのこの調味加工品を追加）	2004	亜塩素酸ナトリウム	殺菌料及び漂白剤	亜塩素酸ナトリウム（亜塩素酸イオンとして）	☆	現公定法（当時）における検出限界	1 mg/kg	亜塩素酸ナトリウム 0.00796（亜塩素酸イオンとして 0.00594）	2.9	亜塩素酸イオンとして、 根拠：ラット二世代繁殖試験（所見：驚愕反応の低下、脳重量及び肝重量の減少）	—	—	—	0.029	亜塩素酸イオンとして
2	亜塩素酸ナトリウム（第2版）	亜塩素酸水の食品健康影響評価に伴う改訂	2008	亜塩素酸ナトリウム	（旧版に同じ）	亜塩素酸ナトリウム（亜塩素酸イオンとして）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	2.9	亜塩素酸イオンとして、 根拠：ラット二世代繁殖試験（所見：聴覚覚醒反応の低下）	—	—	—	0.029	亜塩素酸イオンとして
3	亜塩素酸ナトリウム（第3版）	使用基準改正（対象食品にかずのこの塩蔵加工品追加）	2009	亜塩素酸ナトリウム	（旧版に同じ）	亜塩素酸ナトリウム（亜塩素酸イオンとして）	☆	現公定法（当時）における検出限界	・かずのこ加工品 5 mg/kg ・野菜、果実 1 mg/kg	亜塩素酸ナトリウム 0.0078（亜塩素酸イオンとして 0.0058）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	0.029	亜塩素酸イオンとして
4	亜塩素酸ナトリウム（第4版）	規格基準改正（酸性化した亜塩素酸ナトリウム（Acidified Sodium Chlorite; ASC）の使用）	2015	亜塩素酸イオン	（旧版に同じ）	亜塩素酸イオン	☆	現公定法（当時）における検出限界（亜塩素酸ナトリウムと亜塩素酸水の最大値）	・肉類、魚介類 5 mg/kg ・精白米、豆類、藻類、野菜類、果実類 1 mg/kg	0.025	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	0.029	亜塩素酸イオンとして
				塩素酸イオン		塩素酸イオン	☆	・肉類：残留性試験の抽出液中の検出下限値（0.043 μg/mL）の換算値 ・その他：JECFA（2008）で用いられた残留データの検出下限値（詳細不明）	・肉類 0.109 mg/kg ・魚介類、精白米、豆類、藻類 0.1 mg/kg ・野菜類、果物類 0.010 mg/kg	0.0008	0.036	ヒト介入試験（最高用量）	4	根拠：ラット2年間慢性毒性/発がん性試験（所見：甲状腺濾胞上皮肥大の増加）	推定一日摂取量とLOAELとの間に十分なマージン	—	—
5	次亜塩素酸水	成分規格改正	2007	次亜塩素酸水	殺菌料										—	特定しない	使用後、最終食品の完成前に除去される場合、安全性に懸念がないと考えられる。
						塩素	残留試験で有効塩素不検出（検出限界0.5 mg/kg）を確認	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
						トリハロメタン	残留試験で不検出又は水道水中の濃度と同程度であることを確認	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
						ラジカル	生成の可能性の検討	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6	亜塩素酸水	新規指定	2008	亜塩素酸水	殺菌料	亜塩素酸	☆	現公定法における検出限界	・肉類 5 mg/kg ・野菜類、精白米、果実類、魚介類、豆類、藻類 1 mg/kg	0.022	2.9	亜塩素酸イオンとして、 根拠：ラット二世代繁殖試験（所見：聴覚覚醒反応の低下）	—	—	—	0.029	亜塩素酸イオンとして
7	亜塩素酸水（第2版）	2008年の亜塩素酸水に係る食品健康影響評価の付帯事項（臭素酸の規格基準の設定の必要性等の検討）に対応した改正（製造基準の設定）	2012	亜塩素酸水	（旧版に同じ）	亜塩素酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	0.029	亜塩素酸イオンとして

「添加物由来の推定摂取量」の色分け：Munro（1996）による Cramer 構造分類の各クラスの色に基づく露降値（TTC値）と仮定

Cramer 構造分類	クラス I	クラス II	クラス III
TTC 値（体重60 kgで換算）	30 ug/kg体重/日以下	9.0 ug/kg体重/日以下	1.5 ug/kg体重/日以下

					摂取量推計（添加物由来）					NOAEL		LOAEL		評価						
No	名称	評価要請の経緯	発行年	評価対象（評価結果の答申に名称が記載されているもの）	使用目的	摂取量推計の対象	摂取量推計の考え方（☆：食品中残留値と食品摂取量を乗じて推計）	食品中残留値の設定の仕方	食品中残留濃度	添加物由来の推定摂取量（mg/kg体重/日）	NOAEL（mg/kg体重/日）	備考	LOAEL（mg/kg体重/日）	備考	マージン（評価書で明記されているもの）	ADI（mg/kg体重/日）	備考			
8	過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質（過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素）	新規指定	2015	過酢酸製剤	殺菌料										—	—	各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない			
				過酢酸		過酢酸	☆	残留試験における検出限界値（1 mg/L）、洗浄水の容量、鳥肉の重量から推計。	0.25 mg/kg以下	0.0019	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—			
						過オクタン酸	☆	残留試験における検出限界値（1 mg/L）、洗浄水の容量、鳥肉の重量から推計。	0.25 mg/kg以下	0.0019	—	—	—	—	—	過酢酸と併せて総合的に評価				
				1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸		1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸	☆	残留試験の結果に基づく推定値	・野菜、果物 202.4 ppb ・食肉 68 ppb ・家禽肉、家禽肉内臓 198 ppb	0.0014	1.3	参照：イヌ52 週間経口投与試験	—	—	—	0.013	—			
				オクタン酸		オクタン酸	年間使用量に基づく摂取量＋JECFAによる摂取量	—	—	0.056	15000	トリアシルグリセロールとして、参照：ラット91 日間経口投与試験（最高用量）	—	—	—	—	特定する必要はない	—		
				酢酸		酢酸	添加物製剤中にオクタン酸の約5倍存在	—	—	10 mg/人/日	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—			
				過酸化水素		過酸化水素	☆	残留試験における検出限界値（1 mg/L）、洗浄水の容量、鳥肉の重量から推計。	0.25 mg/kg以下	0.0019	30	参照：ラット 最長100日間経口投与試験	—	—	—	—	特定する必要はない	—		
9	過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質（過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素）（第2版）	規格基準改正（過酢酸、HEDP濃度上限の引き上げ）	2015	過酢酸製剤	（旧版に同じ）										—	—	各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない			
				過酢酸		過酢酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—		
						過オクタン酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	過酢酸と併せて総合的に評価			
				1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸		1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸	☆	残留試験の結果に基づく推定値	・野菜、果物 202.4 ppb ・食肉 125.5 ppb ・家禽肉、家禽肉内臓 2071.4 ppb	0.0024	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	0.013	—			
				オクタン酸		オクタン酸	第1版の推計結果＋使用基準改正による摂取増加量☆	残留試験の結果に基づく推定値を用いた推計	・食肉 2.79 ppm ・家禽肉、家禽肉内臓 8.12 ppm	0.062	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	特定する必要はない	—		
				酢酸		酢酸	第1版の推計結果＋使用基準改正による摂取増加量☆	残留試験の結果に基づく推定値を用いた推計	・食肉 35.39 ppm ・家禽肉、家禽肉内臓 103.07 ppm	14.49 mg/人/日	—	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—		
				過酸化水素		過酸化水素	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—	
10	過酸化水素	規格基準改正（しらす加工品を対象食品に追加）	2016	過酸化水素	殺菌料	過酸化水素	過酢酸製剤等第2版の推計結果＋使用基準案による摂取量増加☆	使用基準案における残留値の上限	・しらす 5 mg/kg	0.0021	30	—	—	—	—	特定する必要はない	—			
11	過酢酸製剤及び同製剤に含有される物質（過酢酸、1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸、オクタン酸、氷酢酸、過酸化水素）（第3版）	規格基準の改正（原料を「酢酸」ではなく「氷酢酸」又はその希釈物に訂正）	2017	過酢酸製剤	（旧版に同じ）	添加物「過酢酸製剤」	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	各成分が添加物として適切に使用される場合、安全性に懸念はない			
				過酢酸		過酢酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—	
						過オクタン酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	—	過酢酸と併せて総合的に評価		
				1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸		1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	0.013	—		
				オクタン酸		オクタン酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	特定する必要はない	—
				氷酢酸		氷酢酸	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—
				過酸化水素		過酸化水素	評価書「過酸化水素」（2016）の推計結果	—	—	0.0021	（旧版に同じ）	（旧版に同じ）	—	—	—	—	—	—	特定する必要はない	—

[illegible]

「添加物由来の推定摂取量」の色分け：Munro（1996）による Cramer 構造分類の各クラスのばく露閾値（TTC値）と仮定

Cramer 構造分類	クラス I	クラス II	クラス III
TTC 値（体重60 kgで換算）	30 ug/kg体重/日以下	9.0 ug/kg体重/日以下	1.5 ug/kg体重/日以下

						摂取量推計（添加物由来）					NOAEL		LOAEL		評価		
No	名称	評価要請の経緯	発行年	評価対象（評価結果の答申に名称が記載されているもの）	使用目的	摂取量推計の対象	摂取量推計の考え方（☆：食品中残留値と食品摂取量を乗じて推計）	食品中残留値の設定の仕方	食品中残留濃度	添加物由来の推定摂取量（mg/kg体重/日）	NOAEL（mg/kg体重/日）	備考	LOAEL（mg/kg体重/日）	備考	マージン（評価書で明記されているもの）	ADI（mg/kg体重/日）	備考
						塩化カリウム	☆	理論的な添加物製剤中の残留濃度（生成量）に食肉の水分吸収率を乗じる	・牛肉 4.20 ppm ・食鳥肉 25.20 ppm	0.017	—	—	—	—	—	—	—
						塩化カルシウム	☆	理論的な添加物製剤中の残留濃度（生成量）に食肉の水分吸収率を乗じる	・牛肉 3.13 ppm ・食鳥肉 18.72 ppm	0.013	—	—	—	—	—	—	—
17	二炭酸ジメチル	新規指定	2019	添加物「二炭酸ジメチル」	殺菌料（飲料）										—	—	添加物「二炭酸ジメチル」が添加物として適切に使用される限りにおいては、安全性に懸念はない
				二炭酸ジメチル		二炭酸ジメチル	☆（添加物指針附則（加工助剤）*1の考え方にに基づく）	残留試験における検出限界値	0.05 mg/L	0.00051	—	—	—	—	—	—	—
				メタノール		メタノール	☆	理論的な食品中残留濃度（生成量）	120 mg/L	1.21	—	—	—	—	—	—	—
				メトキシカルボニル化合物		メトキシカルボニル化合物	☆	残留試験結果を基にした値	5 mg/L	0.051	—	—	—	—	—	—	—
				炭酸エチルメチル		炭酸エチルメチル	☆	残留試験結果を基にした値	10 mg/L	0.0052	1094	根拠：ラット3か月間反復毒性試験、発生毒性試験（最高用量）	—	—	推定一日摂取量とNOAELとの間に十分なマージン（210000）	—	—
				カルバミン酸メチル		カルバミン酸メチル	☆	残留試験結果を基にした値	0.025 mg/L	0.00025	100	注）ラット103週間発がん性試験において発がん性なしと判断された量	—	—	推定一日摂取量とNOAEL及び発がん性はないと判断された用量との間に十分なマージン（400000）	—	—
				炭酸ジメチル		炭酸ジメチル	☆	理論的な食品中残留濃度（不純物）	0.5 mg/L	0.0051	890	根拠：ラット3か月間反復毒性試験（最高用量）	—	—	推定一日摂取量とNOAELとの間に十分なマージン（170000）	—	—

* 1：「加工助剤（殺菌料及び抽出溶媒）の食品健康影響評価の考え方」（「添加物に関する食品健康影響評価指針」（2017年7月改正）附則）